

# Kuřecí prsíčka po florentinsku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

Ingredience:

4 kuřecí řízky

sůl

pepř

4 lžíce oleje

250 g šalotky

200 ml bílého vína

200 ml slepičího vývaru

3 lžíce sekané petrželky

700 g mraženého špenátu

1 svazek pórkovitých cibulek

25 g piniových oříšků

muškátový oříšek

40 g mouky

40 g másla

4 lžíce parmezánu

## Postup

Postup přípravy: Řízky osolíme, opepříme a opečeme na oleji. Přidáme kostičky šalotky, přilijeme víno a vývar, vmícháme petrželku a dusíme 20 minut. Řízky udržujeme v teple. Cibulky nakrájíme na kolečka a s piniovými oříšky vmícháme do rozmraženého špenátu. Okořeníme muškátem, osolíme a opepříme. Na másle osmahneme mouku, jíšku zalijeme vývarem a za stálého míchání necháme přejít varem. Vmícháme smetanu. Vymazanou formu naplníme špenátem a masem, zalijeme bešamelem, posypeme parmezánem a zapékáme 15 minut při 200 °C.